



# Ölz Sandwich Toast mit Räucherforelle & Zuckermelone

Chicorée & gerösteten Erdnüssen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Sandwich Toast  
240 g Räucherforelle ohne Haut  
1-2 Stk Chicorée in feine Streifen geschnitten  
1 EL Dijon Senf  
2 EL Honig  
2 EL Creme fraîche  
Etwas geriebene Limettenschale  
200 g reife Charentais Melone (Zuckermelone)  
in Würfel (1 cm) geschnitten - oder Kugeln  
ausstechen  
3 EL geröstete, gehackte, gesalzene Erdnüsse  
Petersilie

## Zubereitungszeit

30 min

### 1. Honig-Senf-Creme zubereiten:

Senf, Honig, Limettenschale und Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren.

### 2. Chicorée vorbereiten:

Den Chicorée kurz in lauwarmes Wasser legen, anschließend gut abtropfen lassen und in einer Salatschleuder trocken schleudern.

### 3. Toasts bestreichen:

Die Honig-Senf-Creme mit dem vorbereiteten Chicorée vermengen und gleichmäßig auf die getoasteten Ölz Sandwich Toast Scheiben verteilen.

### 4. Räucherforelle & Melone anrichten:

Die Räucherforelle in Stücke brechen und zusammen mit der Melone locker auf dem Chicorée platzieren.

### 5. Garnieren & Servieren:

Mit gehackten Erdnüssen bestreuen und zum Abschluss mit frischer Petersilie garnieren.